

چک لیست بازدید از سردخانه ها	
نام سردخانه و مترائ	
ظرفیت سردخانه	
آدرس و شماره تماس	
دمای سردخانه (نزدیک به صفر)	
دستگاه ثبت سابقه دمایی سردخانه به صورت نمودار یا جدول	
پسورد محافظت شده و توانایی ثبت تاریخ، زمان، شماره حسگر	
سیستم ثبت دما	دماسنج سوزنی
	گرافهای چاپی
	Data logger
تعداد حسگرهای دمایی نصب شده در محفظه های ضد عفونی 4-6 عدد (2 یا 4 محیطی و 2 مغز میوه	
تعداد حسگر دمایی محیط	
حسگر دمایی گوشت میوه	
ثبت دوره زمانی دما ( فرکانس ثبت)	
دامنه دمایی بین 3- تا 3درجه سانتیگراد (27 تا 37 درجه فارنهایت)	
سیستم ثبت دمای سردخانه(رایانه)	
سیستم تعیین دمای محیط سردخانه	
مساحت انبار و سردخانه باید با حجم موادی که ذخیره می شود، متناسب باشد.	
دیوارها، کف و سقف باید مطابق با استانداردهای بهداشتی باشد.	
درب ها و کلیه پنجره های باز شو باید سالم و قابل شستشو و مجهز به توری ضد زنگ باشند.	
یخچال و سردخانه باید مجهز به دماسنج سالم باشد. مضافاً سردخانه باید دارای دماسنج داخل و همچنین مجهز به زنگ اخبار، چراغ خطر و دستگیره ایمنی باشد و بصورت روزانه کنترل گردد.	
کلیه موادی که در یخچال و سردخانه نگهداری می شوند باید بر روی قفسه هایی از جنس زنگ نزن، قابل شستشو و با ارتفاع 30 سانتی متر از کف قرار بگیرند.	
به منظور جلوگیری از احتمال فساد مواد غذایی در اثر قطع برق، باید سردخانه مجهز به برق اضطراری بوده و سیستم برق آن ایمن باشد.	
کارکنان برای ورود به بخش داخل سردخانه از کفش مخصوص استفاده نمایند.	
قفسه بندی و چیدمان باید بگونه ای باشد که فضای کافی بین اجناس وجود داشته باشد.	
ورورد افراد متفرقه به انبار مواد غذایی ممنوع است.	
درب سردخانه از اهمیت بسیار بالایی برخوردار است، حتما باید به کمک فوم تزریقی یا عایق ساندویچ پانل 15 سانتی عایق بندی شده باشد.	
تجهیزات برودتی سردخانه(از قبیل اواپراتور، کمپرسور، کندانسور، فن خنک کننده ، تابلو برق، سنسور دما، لامپ های روشنایی و...)	
سیستم اطفاء حریق	

مدیریت صنایع تبدیلی غذایی

مدیریت حفظ نباتات